TORTA DE QUEIJO COM CALABRESA

INGREDIENTES

3 ovos

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de leite

2 colheres de manteiga

50 g pacote de queijo parmesão Presidént

200 g de queijo minas padrão Président

1 linguiça calabresa

1/2 xícara de cebola picada

1/2 xícara de tomate picado

1/2 pimentão picado

1 dente de alho

sal a gosto

óregano a gosto

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite e a margarina por 3 minutos

Coloque a farinha e o fermento, e vá adicionando o líquido aos poucos

Refogue o alho, acrescente a linguiça e deixe fritar um pouco, adicione a cebola, o tomate e o pimentão e o sal

Unte um tabuleiro médio com margarina e farinha, acrescente um pouco da massa e coloque o recheio

Salpique o orégano e leve ao forno preaquecido por 40 minutos ou ate dourar

Receita enviada por Maria de Souza

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2740-torta-de-queijo-com-calabresa.html